

《食品化学》

图书基本信息

书名：《食品化学》

13位ISBN编号：9787811174434

10位ISBN编号：781117443X

出版时间：2008-9

出版社：中国农业大学

作者：闻建全

页数：457

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《食品化学》

前言

《食品化学》(第1版)出版已5年有余,此期间,它得到了社会的支持和认可。由于在编写上存在不足,同时,近几年在食品科学与工程领域中出现了一些新的研究方法和成果,作为教育部“面向21世纪课程教材”,本书应及时地反映这方面的内容。因此,有必要对《食品化学》(第1版)进行完善和补充,这就促使了《食品化学》(第2版)的问世。本版《食品化学》仍然沿袭第1版的框架结构,但在一些方面也有改进:在每一章后都附加阅读材料,反映近年来食品化学中的热点问题或最新研究成果,以利于学生开阔视野;补充了较多的理论联系实际的内

《食品化学》

内容概要

《食品化学(第2版)》向你阐述了食品化学的基础理论及其相关的实用知识。共分12章，主要内容包括食品的6大营养成分、食品的色香味成分和有害成分的结构、性质和它们在食品加工和储藏中的变化及其对食品品质和安全性的影响，酶和食品添加剂在食品工业中的应用等。《食品化学(第2版)》还对近年来食品化学每一领域中的热点问题做了介绍和探讨（阅读材料），并注重反映食品化学的最新研究成果。

书籍目录

第1章 绪论 1.1 食品化学的概念与发展简史 1.2 食品化学研究的内容和范畴 1.3 食品中主要的化学变化概述 1.4 食品化学的研究方法 1.5 食品化学在食品工业技术发展中的作用 1.6 食品化学的发展前景 思考题 参考文献第2章 水分 2.1 概述 2.2 水和冰的结构与性质 2.3 食品中水与非水组分之间的相互作用 2.4 水分活度 2.5 水与食品的稳定性 2.6 分子移动性与食品的稳定性 2.7 小结 思考题 参考文献第3章 蛋白质 3.1 氨基酸 3.2 蛋白质和肽 3.3 蛋白质的变性 3.4 蛋白质的功能性质 3.5 常见食品蛋白质与新蛋白质资源 3.6 食品蛋白质在加工和储藏中的变化 3.7 小结 思考题 参考文献第4章 碳水化合物 4.1 概述 4.2 单糖及低聚糖 4.3 多糖 4.4 食品中的主要多糖 4.5 其他植物多糖 4.6 海藻多糖 4.7 微生物多糖 4.8 小结 思考题 参考文献第5章 脂质 5.1 概述 5.2 脂肪的结构和组成 5.3 油脂的物理性质 5.4 油脂在加工和储藏中的氧化反应 5.5 油脂在加工和储藏中的其他化学变化 5.6 油脂的质量评价 5.7 油脂加工的化学 5.8 复合脂质及衍生脂质 5.9 脂肪代用品 5.10 小结 思考题 参考文献第6章 维生素 6.1 概述 6.2 脂溶性维生素 6.3 水溶性维生素 6.4 维生素类似物 6.5 维生素在食品加工和储藏过程中的变化 6.6 小结 思考题 参考文献第7章 矿物质 7.1 概述 7.2 食品中矿物质吸收利用的一些基本性质 7.3 常见的大(宏)量矿物质 7.4 常见的微量矿物质 7.5 矿物质在食品加工和储藏过程中的变化 7.6 小结 思考题 参考文献第8章 酶 8.1 概述 8.2 酶催化反应动力学 8.3 酶促褐变 8.4 酶在食品加工中的应用 8.5 小结 思考题 参考文献第9章 色素 9.1 概述 9.2 四吡咯色素 9.3 类胡萝卜素 9.4 多酚类色素 9.5 食品着色剂 9.6 食品调色的原理和实际应用 9.7 小结 思考题 参考文献第10章 食品的风味物质 10.1 概述 10.2 食品的味感 10.3 食品的滋味和呈味物质 10.4 嗅觉 10.5 嗅感物质 10.6 各类食品的香气及其香气成分 10.7 食品中香气的形成途径 10.8 食品加热形成的香气物质 10.9 食品加工与香气控制 10.10 小结 思考题 参考文献第11章 食品添加剂 11.1 食品添加剂概述 11.2 酸度调节剂 11.3 防腐剂 11.4 面粉漂白剂和面包改良剂 11.5 乳化剂 11.6 抗氧化剂 11.7 抗结剂和消泡剂 11.8 稳定剂和增稠剂 11.9 甜味剂及糖的替代物 11.10 食用香精香料 11.11 风味增强剂 思考题 参考文献第12章 食品中的有害成分 12.1 概述 12.2 有害物质的结构与毒性的关系 12.3 食品中的各类有害物质 12.4 食品有害物质的安全评价方法 12.5 食品中有害物质的吸收、分布与排泄 12.6 小结 思考题 参考文献中英文索引

章节摘录

第3章 蛋白质 蛋白质是一类复杂的有机物质，由碳、氢、氧、氮、硫、磷以及某些金属元素例如锌、铁等组成，相对分子质量常为 $10^4 \sim 10^5$ ，有时可达到 10^6 ，是典型的大分子物质。蛋白质是生命细胞的主要成分（占细胞干重的50%以上），为生命生长或维持所必需的营养物质；部分蛋白质还可以作为生物催化剂（酶和激素），控制机体的生长、消化、代谢、分泌及其能量转移等变化过程（如胰岛素、血红蛋白、生长激素）；蛋白质还是机体内生物免疫作用所必需的物质（如免疫球蛋白）。不过，一些蛋白质也具有抗营养性质，如胰蛋白酶抑制剂

精彩短评

- 1、书的质量很好~~~~有价值..
- 2、正版的，质量不错！
- 3、教科书，不错不错不错，值得一看
- 4、书不错，主要是自考要用，奋斗啊
- 5、这本书是替同学同学代购的，具体的情况不是很清楚。不过那家伙好像挺喜欢的
- 6、还好吧，书本新的。
- 7、也是好教材，所以比较详细，我看了好久了，才看了一半，还得加油，另外当当上的也都是正品，一直执着于当当呢
- 8、在第一版的基础上做了些改动，是食品专业很需要看的一本专业基础书。集合了很多国内外《食品化学》的内容。
- 9、书还是不错的，学校要用的
- 10、正版的，质量可以
- 11、还没有看 发货速度很快 包装不错
- 12、这本书跟我们今年上的食品添加剂是同样地版本，感觉纸质不错，排版也还可以，看起来挺舒服的。至于书本的内容还没有细看，还不是很了解。
- 13、看了几十页，内容合理，表述流畅。就是还是有极少量的编校错误，哈哈，不过这是编辑的事情。
- 14、书里面有破损 不太满意 凑合用吧
- 15、据说是一些高校的考研指定教材。
- 16、专业教材 专业图书
- 17、书的封面很脏！感觉不是新的，还有破的地方
- 18、当教科书用的~印刷的很好。。没质量问题
- 19、是正版，上课用的教材 ...
- 20、考研指定教材，希望有帮助。
- 21、细节有点缺失，比如有些概念找不到，适合基础扎实的用
- 22、该书包含了很多专业知识，很实用，希望我能更好地去参透它咯
- 23、不想买的，点错了，懒得退货，没事看看吧
- 24、建议仔细看几遍
- 25、快递太给力了，
- 26、当教材用的 老师说比较好的
- 27、没有其他，只有认真
- 28、书的内容很专业，很好
- 29、比书店买要便宜，还直接送到手上，非常给力
- 30、准备用来考研的，木有问题
- 31、书本专业性强，条理清晰。
- 32、选择正版，值得信赖，推荐
- 33、质量还是不错的，就是封面灰蒙蒙的，感觉很久远了貌似。。。
- 34、跟学校给的书质量一样 应该是正版吧。。。
- 35、书很不错，而且很快就收到了，买书还是当当好1
- 36、挺好的，就是发货有点慢。。
- 37、书是正版的，就是为什么是原价呢？
- 38、考食品用
- 39、书是正品，很不错，以后还来当当买书
- 40、质量好 内容好 比在学校定的便宜 货真价实
- 41、挺实用的一本书，讲的很详细。多有点实例就更好了
- 42、考试用的 不错哦

《食品化学》

- 43、这本书在第一版的基础上做了些改动，是食品专业很需要看的一本专业基础书。集合了很多国内外《食品化学》的很专业很好内容。质量好，内容好，货真价实，结构清晰，内容深浅适宜，适合食品专业学生。
- 44、不少于5个字您已经读过这本书了吗？请与我们分享您的读后心
- 45、书是正版的不错，就是觉得这本书讲的很泛泛，没有讲太深入。
- 46、买给朋友考研复习用的，内容不错！
- 47、这本书是学校推荐买的,总的来说,比其他几版食品化学的书详细一些.感觉知识点比较系统
- 48、是正版，内容很详尽，逻辑性很强
- 49、看起来还不错，不过皱了很伤心。
- 50、考中国农业大学的必备书籍。书的内容很全面。。要花点功夫学习。
- 51、折的厉害而且封面破损但是快递挺好的 当天晚上下单 第二天中午就到了
- 52、努力吧 同志们 . . .
- 53、阚建全的第2版食品化学质量不错，结构清晰，内容深浅适宜。适合食品专业学生。
- 54、这本书是帮别人买的，还可以。
- 55、还没开始学呢，比学校便宜多了
- 56、不少于5个字您已经读过这本书了吗？请与我们分享您的读后心得吧
- 57、给我朋友买的很喜欢！值得拥有！
- 58、专业需要，挺好用的，跟老师的课件差不多，但是到手是书的封皮很脏。
- 59、挺好的，适合食品专业使用
- 60、有没有中农的食品添加剂的专业书？
- 61、是正版，很不错，还算便宜。
- 62、考试院校制定的书籍
- 63、内容充实详细，正版教材值得学生自学
- 64、我们学校讲课就是参考的这个系统，知识体系建立的很好
- 65、正版图书，发货速度快
- 66、很好的啊
- 67、与学校用的课本完全一样！！！！
- 68、有错别字 感觉一般 勉强可以用的
- 69、好书，必备。。。学食品的，必须看
- 70、内容全~不错的~
- 71、正版图书，好值得购买，推荐
- 72、不错，挺好的。很符合要求！
- 73、书还可以，我选择的自取，自取点工作人员的态度真是不敢恭维
- 74、很适合某些同学考研用
- 75、挺好的。比较合用，买来做参考书的。
- 76、正版书籍，这本书知识点很系统，不错的一本专业书~
- 77、好多概念都忘了重新拾起来学习
- 78、书是正版，不错！但物流真是太慢了！

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com